



Menu du Marché 25 €

Formule servie à midi uniquement

Servi en moins d'une heure

*Entrée selon le retour du marché
Starter of the day*

*Plat selon le retour du marché
Dish of the day*

*Dessert selon retour du marché
Dessert of the day*

Menu Enfant (servi jusqu'à 10 ans) – 13€

Sirop à l'eau

Suprême de volaille fermière rôti, riz et petits légumes

Glace ou sorbet (deux boules)

Menu Lyonnais Tradition 32 €

Feuilleté de boudin noir aux pommes,
beurre blanc à la ciboulette

Black pudding and apple in pastry with white wine creamy sauce

ou

Gâteau de foies de volaille, sauce financière

Loaf of chicken liver with tomato sauce

Quenelle de brochet, coulis de crustacés

Pike quenelle with crayfishes sauce

ou

Volaille fermière « Label Rouge » à la crème

riz basmati et légumes

*Sauteed poultry farmer red label with cream,
rice and vegetables*

Demi-Saint-Marcellin ou Fromage blanc à la crème

Local cheese or fromage frais with cream

ou

Tartelette aux pralines ou Dessert du jour

Pralines tart or dessert of the day

Menu Bellecour 32 €

Saumon cru mariné au citron vert et graines de passion
pointes de caviar de hareng

*Raw salmon marinated in lime and passion-fruit juice
caviar of herring*

ou

Terrine de faisan aux girolles et ses condiments

Terrine of pheasant with chanterelles and condiments

Longe de cabillaud rôti

*fricassée de pleurotes et pousses d'épinards,
crème d'ail doux*

*Roasted fillet of cod with mushrooms
and shoots of spinach with garlic cream*

ou

*Cœur de rumsteak taillé en pavé
échalotes grillées, sauce poivre gris
Rumsteak with shallots and green pepper*

Demi-Saint-Marcellin ou Fromage blanc à la crème

Local cheese or fromage frais with cream

ou

Tartelette aux pralines ou Dessert du jour

Pralines tart or dessert of the day

Menu Ainay 45 €

Mise en bouche

Appetizer

Queues de gambas et légumes marinés, noix de cajou, bouillon de carapaces

Tails of gambas and marinated vegetables, cashew nut, broth of shells

ou

Ravioles de Royans, jus crémeux aux cèpes et son escalope de foie gras poêlée

Ravioles of Royans, creamy juice in ceps and fried foie gras

Noix de Saint-Jacques dorées sur un risotto au vieux parmesan, jus de cresson

Scallops roasted on a risotto with old Parmesan cheese, the juice of watercress

ou

Filet de canette de la Dombes façon grand veneur

Duckling fillet of the Dombes way master of the royal hounds

Choix de fromages

Choice of cheeses

Dessert au choix

Choice of dessert

Menu Auguste Comte 58 €

Mise en bouche

Appetizer

Salade de homard de Nouvelle Ecosse, niçoise de légumes et pétales de tomates confites

Nova Scotia lobster salad with vegetables and dried tomatoes

ou

Terrine de foie gras aux figues moelleuses, pain d'épices et condiments poires-coings

Terrine of foie gras and soft figs, the gingerbread condiments pears quinces

Filet de turbot cuit au beurre demi-sel, mijoté de légumes
et fumet d'arêtes à l'anis étoilé

*Cooked turbot fillet in the slightly salted butter, hot pot of vegetables
and fish bones with star anise sauce*

ou

Côte de veau « 280 » rôtie au sautoir, pomme purée truffée, jus au porto

Roasted veal chop " 280 ", the potatoes purée with truffles, Porto juice

Choix de fromages

Choice of cheeses

Dessert au choix

Choice of dessert

Menu découverte 81 €

Menu servi pour l'ensemble de la table



Profitez d'un menu dégustation élaboré
par Romain Borgeot, Chef de cuisine,
en une déclinaison de 4 plats

Discovery Menu : This menu is prepared for all of the guests around the table.

*Don't miss our tasting gourmet menu prepared by the Chef Romain Borgeot
in four signature courses.*

Carte des Entrées et des Lyonnaiseries

Gâteau de foies de volaille, sauce financière 14 €

Loaf of chicken liver with tomato sauce

Gras double sauté à la lyonnaise 14 €

Tripe "à la Lyonnaise" (onions)

Œufs fermiers pochés façon meurette 14 €

Poached eggs in red wine sauce

Feuilleté de boudin noir aux pommes, beurre blanc à la ciboulette 14 €

Black pudding and apple in pastry with white wine creamy sauce

Saumon cru mariné au citron vert et graines de passion, pointes de caviar de hareng 19 €

Raw salmon marinated in lime and passion-fruit juice caviar of herring

Terrine de faisán aux girolles et ses condiments 17 €

Terrine of pheasant with chanterelles and condiments

Queues de gambas et légumes marinés, noix de cajou, bouillon de carapaces 22 €

Tails of gambas and marinated vegetables, cashew nut, broth of shells

Ravioles de Royans, jus crémeux aux cèpes et son escalope de foie gras poêlée 23 €

Ravioles of Royans, creamy juice in ceps and fried foie gras

Terrine de foie gras aux figues moelleuses, pain d'épices et condiments poires-coings 28 €

Foie gras and soft figs, the gingerbread condiments pears quinces

Salade de homard de Nouvelle Ecosse, niçoise de légumes et pétales de tomates confites 29 €

Nova Scotia lobster salad with vegetables and dried tomatoes

Carte des Poissons

Quenelle de brochet, coulis de crustacés 22 €

Pike quenelle with crayfishes sauce

Longe de cabillaud rôti, fricassée de pleurotes et pousses d'épinards, crème d'ail doux 24 €

Roasted fillet of cod with mushrooms and shoots of spinach with garlic cream

Noix de Saint-Jacques dorées sur un risotto au vieux parmesan, jus de cresson 27 €

Scallops roasted on a risotto with old Parmesan cheese, the juice of watercress

Raie bouclée au beurre noisette, pommes de terre vapeur..... 29 €

Skate fish cooked in a browned butter and steamed potatoes

Filet de turbot cuit au beurre demi-sel, mijoté de légumes et fumet d'arêtes à l'anis étoilé..... 32 €

Cooked turbot fillet in the slightly salted butter, hot pot of vegetables and fish bones with star anise sauce

Sole meunière..... 41 €

Sole cooked in butter

Carte des Viandes

Volaille fermière « Label Rouge » à la crème, riz basmati et légumes..... 24 €
Sauteed poultry farmer red label with cream, rice and vegetables

Cœur de rumsteak taillé en pavé, échalotes grillées, sauce poivre gris..... 25 €
Rumsteak with shallots and green pepper

Filet de canette de la Dombes façon grand veneur..... 26 €
Duckling fillet of the Dombes way master of the royal hounds

Rognon de veau cuit entier, jus façon Grand-Mère..... 26 €
Casserole of calf's kidney, Grand-Mother style juice

Carré d'Agneau rôti et son jus à l'ail confit..... 29 €
Roasted rack of lamb served with candied garlic juice

Côte de veau « 280 » rôtie au sautoir, pomme purée truffée, jus au porto..... 32 €
Roasted veal chop « 280 », the potatoes purée with truffles, Porto juice

Provenance des viandes : FRANCE, U.E

Carte des desserts

Coque tout chocolat, moelleux, mousseux et crémeux !!!	11,00 €
<i>Chocolate shell moulding, soft cake and creamy !!!</i>	
Poire pochée, jus au poivre du sichuan et cranberry, ganache caramel fleur de sel, tuile sésame.....	11,00 €
<i>Poached pear, juice in the pepper of the Szechuan and cranberry, lower jaw caramel flower of salt, sesame cake</i>	
Moelleux et chantilly crème de marron, brisures de marron et glace au « yaourt bulgare ».....	11,00 €
<i>Softness and whipped cream sweetened chestnut purée, cracks of chestnut and ice in the " Bulgarian yoghurt "</i>	
Fines tranches d'ananas, bavaroise coco-cumbawa et caramel fruits de la passion	11,00 €
<i>Fine slices of pineapple, Bavarian coconut- cumbawa and caramel passion fruits</i>	
Cake chocolat blanc, mousse à la fève de tonka, déclinaison de coings	11,00 €
<i>White chocolate cake, the tonka bean mousse, the declension of quinces</i>	
Sablé amandes, crémeux à l'orange sanguine, marmelade d'orange et citron vert	11,00 €
<i>Almonds biscuit, blood orange mousse, the marmalade of orange and lime</i>	
Parfait glacé à l'Arquebuse, chaud froid de chocolat	11,00 €
<i>Arquebuse ice cream with hot chocolate</i>	
Dessert du jour/Dessert of the day	8,00 €
Tarte aux pralines/Praline tart.....	8,00 €
Café gourmand (Assortiment de douceurs du moment)/Gourmet coffee	8,00 €
Fromage blanc à la crème/fresh white cheese	6,50 €
Cervelle des Canuts/cheese speciality of Lyon.....	6,50 €
Demi-Saint-Marcellin/half dry cheese	6,50 €
Plateau de fromages/dry cheeses	10,00 €
